



Teripang kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan	4
9 Penyimpanan	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses teripang kering	5
Bibliografi	6
Gambar A.1- Diagram alir proses teripang kering	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teripang kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2732-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Teripang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan teripang kering.

2 Acuan normatif

SNI 2732.2:2009, *Teripang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.
SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2

pengolahan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku teripang kering sesuai SNI 2732.2:2009

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006, Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Garam

Garam yang dipakai bersih sesuai SNI 01-4435-2000.

5 Peralatan

Jenis peralatan

- a) alat pengasapan;
- b) alat perebus;
- c) bak penampungan;
- d) keranjang plastik;
- e) meja proses;
- f) pisau;
- g) talenan;
- h) tempat pengeringan;
- i) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan asap mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku dengan mutu yang sesuai spesifikasi dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir.

6.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan teripang yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: Teripang disiangi dengan cara membuang isi perut melalui pembelahan pada punggung atau penekanan pada daerah perut secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku antara 0 °C - 5 °C.

8.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan teripang yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.

- c) Petunjuk: teripang dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C.

8.4 Perebusan

- a) Potensi bahaya : kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur yang sesuai spesifikasi, menginaktifkan enzim dan mikroorganisme.
- c) Petunjuk: Teripang direbus dalam air mendidih sampai mendapatkan mutu produk sesuai spesifikasi.

8.4.1 Pengasapan

- a) Potensi bahaya: kematangan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan teripang asap dengan tingkat kekeringan dan cita rasa yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: Teripang diasap pada suhu 40 °C - 50 °C selama 1 jam - 2 jam. Untuk jenis teripang yang tidak memerlukan pengasapan dapat langsung dijemur dibawah sinar matahari.

8.5 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekeringan tidak sesuai spesifikasi, dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan teripang dengan kekeringan sesuai spesifikasi serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: teripang diatur secara merata di atas para-para kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Selama penjemuran dilakukan pembalikan secara periodik agar kekeringan teripang dapat merata. Proses pengeringan dapat pula menggunakan metoda lain misalnya dengan menggunakan metoda pengeringan mekanis/*mechanical drying*.

8.6 Sortasi

- a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk dipisahkan berdasarkan jenis secara cepat, cermat dan saniter.

8.7 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan berat produk dengan berat yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: produk ditimbang sesuai berat yang ditentukan secara hati-hati, cepat, cermat, dan saniter.

8.8 Deteksi logam

- a) Potensi bahaya: adanya logam.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bebas dari logam.
- c) Petunjuk: produk diperiksa dengan pendeteksi logam secara cepat, cermat, dan saniter.

8.9 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kantong secara cepat, cermat, dan saniter sesuai dengan label.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk teripang kering harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk teripang kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk teripang kering yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

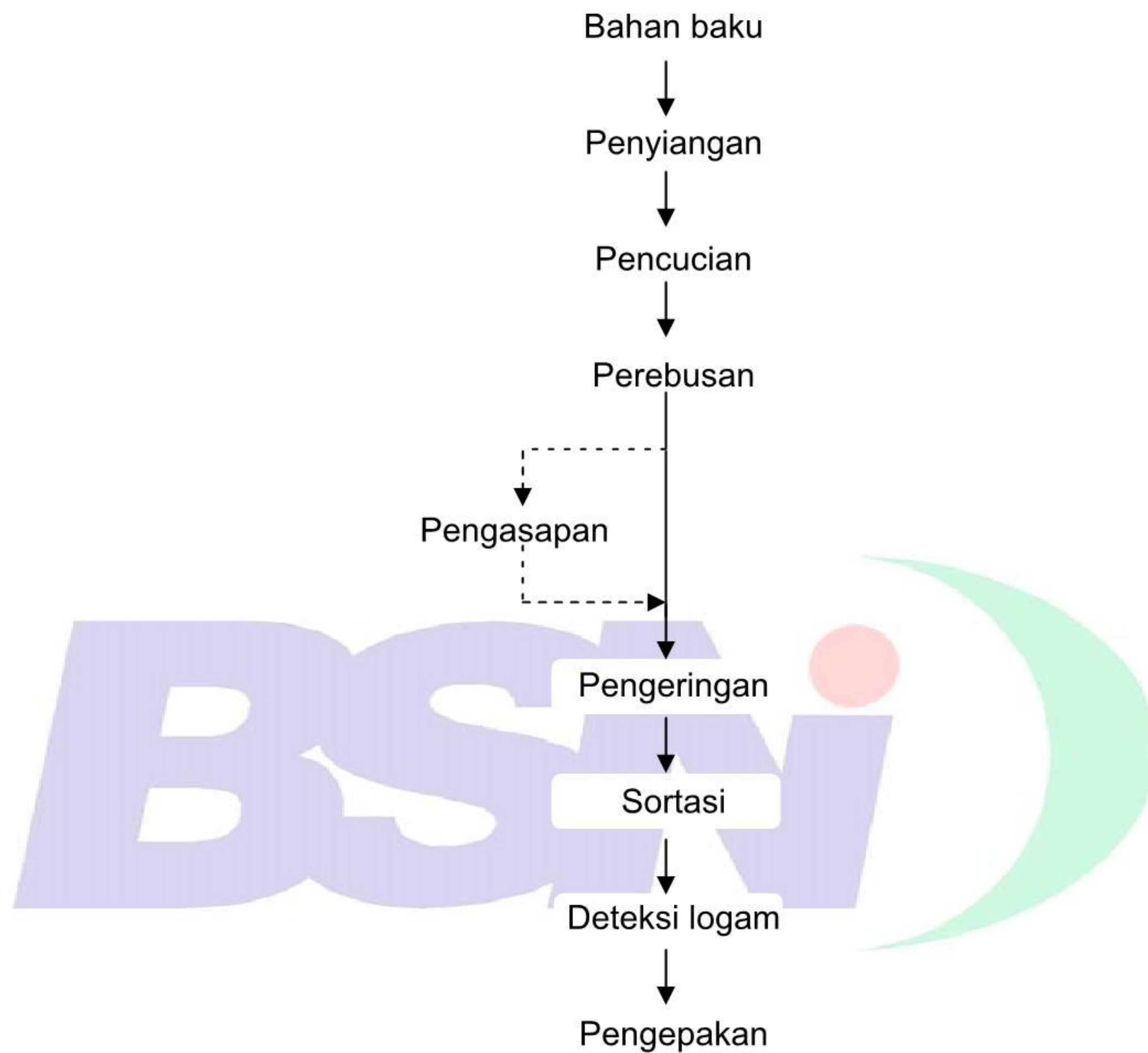
- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Teripang kering harus disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, insekta dan binatang pengerat.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses teripang kering



Gambar A.1- Diagram alir proses teripang kering

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id